Pikante Kürbis Gorgonzola Blätterteig Muffins

35–40 Min

Zutaten für 3 Portionen

= Kotányi Produkte

1 Pkg.	Blätterteig
10 EL	Olivenöl
400 g	Kürbisfleisch
100 g	Gorgonzola
400 g	Frischer Blattspinat
2 EL	Geschmolzene Butter
1 Prise	Meersalz jodiert grob
2 TL	Knoblauch granuliert
0.5 TL	Muskatnuss gemahlen
1 Prise	Pfeffer schwarz ganz

Zubereitung

1. Für die pikanten Blätterteigmuffins wird der Ofen auf 190° C vorgeheizt. Eine Muffinform mit etwas weicher Butter auskleiden.
2. Den frischen Blattspinat in einem gesalzenen Wasserbad kurz für 30 Sekunden blanchieren. Herausnehmen und gut abtropfen lassen. Danach in etwas Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und mit Kotányi Knoblauch granuliert würzen. Den Rest des Olivenöls mit dem Knoblauch, Salz, Pfeffer und der Muskatnuss verrühren.
3. Das Kürbisfruchtfleisch in gleichmäßige Scheiben schneiden. Dabei sollte auf die Größe geachtet werden, um sie passend in den Muffinformen platzieren zu können. Danach die Scheiben mit dem vorbereiteten Gewürzöl marinieren.
4. Den Blätterteig in gleich große Kreise schneiden. Den Blätterteig in den Muffinformen platzieren und mit dem Blattspinat füllen. Dann die Kürbisscheiben darin platzieren und mit zerkrümelten Gorgonzola verfeinern.
5. Die pikanten Muffins für etwa 20 Minuten goldbraun backen.